



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **155154** (13) **U**
(51) МПК
A23L 5/10 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2023 01857</p> <p>(22) Дата подання заявки: 20.04.2023</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 25.01.2024</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 24.01.2024, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Галенко Олег Олександрович (UA), Кравчук Валентина Вадимівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ РОМШТЕКСУ З БОРОШНОМ ІЗ РІПАКУ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення ромштексу включає нарізання шматків телятини, збивання яєць, додавання води та спецій, перемішування до утворення суміші однорідної консистенції, приготування паніровки в пропорціях 1:3 борошна і панірувальних сухарів, занурення шматків м'яса в яєчну суміш, потім обкачування в паніровці і обсмажування з двох сторін. Додатково проводять маринування відбитих шматків телятини при температурі 2-6 °С протягом 4-8 год, як борошно для паніровки використовують борошно з ріпаку у кількості 7-8 %, а запікання обсмаженого виробу проводять при температурі 220-245 °С протягом 4-5 хв.

UA 155154 U

Корисна модель належить до харчової, а саме до м'ясної, промисловості.

Спосіб виготовлення ромштексу "Ситного" включає: перший етап - нарізка шматків телятини, відбивання їх, натирання спеціями. Далі збивання яєць, додавання води та спецій, перемішування до утворення суміші однорідної консистенції. Змішування в пропорціях 1:3 борошно пшеничне і панірувальні сухарі. Нагрівання сковороди, наливання тваринного топленого жиру і нагрівання до температури 140-150 °С. Занурення шматків м'яса в яєчну суміш, потім обкачування в паніровці і обсмажування з двох сторін на середньому вогні. Між шматками м'яса обов'язково повинні бути проміжки 2-2,5 см. Ромштекс вважається готовим, коли з'явиться хороша скоринка з обох сторін. Термін зберігання і реалізації охолодженої продукції залежно від використання консервантів від 24 год. до 3-5 діб при температурі +2-+4 °С. [Основы кулинарии [Текст] / В.М. Ануфриев, Ф.П. Никошин, Г.М. Скрипкин. - Москва; Госторгиздат, 1941. - 361 с. - 131 с.]

В основу корисної моделі поставлена задача - розширення асортименту шляхом розроблення способу виготовлення ромштексу з борошном з ріпаку з вираженими смаковими якостями та гарними функціонально-технологічними показниками. Технічний результат полягає отриманні ромштексу з борошном із ріпаку, що має гарні функціонально технологічні та смакові властивості.

Спосіб виготовлення ромштексу з борошном із ріпаку включає нарізання шматків телятини, збивання яєць, додавання води та спецій, перемішування до утворення суміші однорідної консистенції, приготування паніровки в пропорціях 1:3 борошна і панірувальних сухарів, занурення шматків м'яса в яєчну суміш, потім обкачування в паніровці і обсмажування з двох сторін, згідно з корисною моделлю додатково проводять маринування відбитих шматків телятини при температурі 2-6 °С протягом 4-8 год., як борошно для паніровки використовують борошно з ріпаку у кількості 7-8 %, а запікання обсмаженого виробу проводять при температурі 220-245 °С протягом 4-5 хв.

Зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировинні і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості, отримати продукт з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Додавання до рецептури борошна з насіння ріпаку покращують його якісні показники, адже в оболонці насіння ріпаку міститься незначна кількість вуглеводів. Серед вуглеводів містяться моно- і полісахариди. Їх загальна кількість в насінні коливається на рівні 10,0-12,5 %, частка розчинних цукрів - глюкози, фруктози, сахарози - становить 4,2-4,5 %, частка поліоз, які в основному представлені клітковиною, - 6,1-8,9 %. Основна маса целюлози знаходиться в оболонці. Насіння ріпаку також цінне на жири, протеїни, вітаміни, мінеральні речовини. Ріпакове борошно являє собою збалансоване поєднання жирних кислот, які необхідні для запобігання утворенню тромбів і онкологічних захворювань. Крім того, це хороше джерело незамінного для організму вітаміну Е, жирних кислот і ліноленової кислоти, дефіцит якої може викликати звуження судин і порушення кровообігу і, тим самим, привести до інсультів та інфаркту міокарда. Збереження всього комплексу харчових речовин насіння ріпаку в цільовому продукті підвищує його харчову і біологічну цінність.

Спосіб здійснюється таким чином: перший етап - нарізка шматків телятини вагою 100-130 г та товщиною 1-2 см, відбивання їх, маринування (наприклад: ріпаковий мед, гірчиця, оливкова олія, вода, перець, майоран) протягом 4-8 год. та температурі +2-+6 °С. Далі збивання яєць, додавання води та спецій, перемішування до утворення суміші однорідної консистенції. Для паніровки змішують в пропорціях 1:3 борошно ріпакове і панірувальні сухарі. Нагрівання сковороди, нагрівання жиру до температури 120-130 °С. Занурення шматків м'яса в яєчну суміш, потім обкачування в паніровці і обсмажування з двох сторін на середньому вогні (5-10 хв.). Між шматками м'яса обов'язково повинні бути проміжки 2-2,5 см, потім запікання обсмаженого виробу при температурі 220-245 °С (4-5 хв.). Ромштекс вважається готовим, коли з'явиться хороша скоринка з обох сторін.

Приклади складу ромштексу ситного наведено в таблиці 1, пояснення до прикладів наведено в таблиці 2, технологічні параметри процесу наведені в таблиці 3.

Таблиця 1

Рецептурні компоненти, % кг на 100 кг продукту	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Телятина	69,0	68,2	70,1	73,0	70,4
Яйця	3,3	4,5	4,0	3,0	4,0
Панірувальні сухарі	9,5	9,3	7,5	7,0	8,5
Жир тваринний топлений харчовий	6,0	7,0	5,0	5,9	5,5
Масло вершкове	2,2	3,0	3,5	3,0	2,9
Борошно ріпаку ³	8,6	7,0	8,4	6,3	7,5
Сіль кухонна харчова	0,5	0,5	0,5	1,0	0,7
Перець чорний мелений	0,9	0,5	1,0	0,8	0,5

Таблиця 2

Приклад №	Пояснення
1	Виріб рівномірно покритий паніруванням, через надмірний вміст ріпакового борошна смак м'яса перебивається гіркуватим смаком борошна, не відповідає показникам якості
2	Смак у міру солоний, відчувається смак м'яса, який доповнений смаком паніровки, скоринка світло-жовтого кольору. Вміст ріпакового борошна відповідає нормі, тому продукт відповідає органолептичним показникам та є в міру збагачений білком та мікроелементами
3	Шматки рівномірні, достатньо покриті панірковою, але присутній гіркуватий смак через надлишок борошна із ріпаку. Вміст ріпакового борошна не відповідає нормі, тому продукт не відповідає органолептичним показникам
4	Недостатня кількість ріпакового борошна для такої кількості м'яса, внаслідок чого не рівномірне панірування, та зіпсований зовнішній вигляд продукту та зіпсований смак продукту
5	Ромштекс має хороші функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, збагачений вітамінами та мінеральними речовинами

Таблиця 3

Технологічні параметри	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Час маринування, год.	8,5	5	6	3	4
Температура маринування, °С	+3	+2	+1	+5	+4
Час смаження, хв.	7	8	10	12	5
Температура запікання, °С	200	220	270	280	230
Тривалість запікання, хв.	5	7	10	9	4,5
Приклад №	Пояснення				
1	Смак м'яса перебивається смаком маринаду, через низьку температуру запікання виріб не доведено до готовності, скоринка світло-жовтого кольору, не відповідає показникам якості				

Технологічні параметри	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
2	Смак м'яса перебивається смаком маринаду, через низьку температуру запікання виріб не доведено до готовності, скоринка світло жовтого кольору, не відповідає показникам якості				
3	Через низьку температуру маринування м'ясо підморозилось та не промаринувалось, висока температура та тривалість запікання вплинули на зовнішній вигляд та смак продукту, скоринка темно-коричневого кольору, смак гіркуватий, запах підгорілого продукту, не відповідає органолептичним показникам				
4	М'ясо не промаринувалось, недостатньо відчувається смак маринаду у готовому продукті, скоринка темно коричневого кольору, запах підгорілого продукту, не відповідає показникам якості.				
5	Ромштекс має хороші функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, всі технологічні режими відповідають нормі				

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виготовлення ромштексу, який включає нарізання шматків телятини, збивання яєць, додавання води та спецій, перемішування до утворення суміші однорідної консистенції, приготування паніровки в пропорціях 1:3 борошна і панірувальних сухарів, занурення шматків м'яса в яєчну суміш, потім обкачування в паніровці і обсмажування з двох сторін, який **відрізняється** тим, що додатково проводять маринування відбитих шматків телятини при температурі 2-6 °С протягом 4-8 год, як борошно для паніровки використовують борошно з ріпаку у кількості 7-8 %, а запікання обсмаженого виробу проводять при температурі 220-245 °С протягом 4-5 хв.
- 10